

# 喜宴白酒贴牌代理散白酒厂家 厂家地址

产品名称	喜宴白酒贴牌代理散白酒厂家 厂家地址
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	白酒贴牌:白酒代加工 白酒定制:白酒加工 保健酒贴牌:养生酒代加工
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

## 产品详情

喜宴白酒贴牌代理散白酒厂家 厂家地址 大曲浓香)、河南张弓大曲酒(大曲浓香)、河北迎春酒(麸曲酱酒 醅出窖时,要对酒醅的发酵情况进行感官鉴定,及时决定是否要调整下一排的工艺条件(主要是下排的配料和入窖条件),这对保证酒的产量和质量是十分重要的。通过开窖感官鉴定,判断发酵的好坏,这是一个快速、简便、有效的方法,在生产实践中起着重要的指导作用。配料在固态白酒生产中是一个重要的操作环节。配料时主要控制粮醅比和粮糠比,蒸料后要控制粮曲比。配料首先要以甑和窖的容积为依据,同时要根据季节变化适当进行调整。如泸州老窖大曲酒,甑容1.25m<sup>3</sup>,每甑投入原料120~130kg,粮醅比为1:4~1:5,稻壳用量为原料量的17~22%,冬少夏多。技术实现要素:本发明为了解决翻堆需要大量人力的问题,提供一种能够容易地为原料翻堆的方法。本发明提供基础方案是:清香型白酒泡粮方法,使用如下设备实施该方法,泡粮装置,包括浸泡池、固定在浸泡池的一对滑轨以及安装于滑轨上的泡粮滚筒,所述浸泡池连通有进水管与出水口,所述滑轨的底部设置有支撑泡粮滚筒的轴瓦,所述泡粮滚筒包括筒体、安装于滑轴、单向阀、若干支撑杆以及若干透气筒,所述滑轴的两端贯穿筒体并滑动连接于滑轨;所述筒体安装并固定在滑轴上,所述筒体的外壁上开设有若干透气孔,所述筒体的外壁滑动连接有封闭透气孔的遮挡板,所述筒体的外壁上开设有进料孔,所述进料孔设有阀板,所述筒体的外壁上设有桨条与锁定座;所述支撑杆一端固定连接所述筒体的内壁,所述支撑杆的另一端固定于所述滑轴上,所述透气筒设置于筒体内并固定于筒体的内壁上,所述透气筒一端封闭,另一端连通所述筒体外壁的透气孔,所述透气筒的筒壁上开设有原料无法透过透气支孔,所述单向阀设置于筒体的外壁上;采用高温曲或中温曲作为糖化发酵剂,要求曲块质硬,内部干燥并富有浓郁的曲香味,不带任何霉臭味和酸臭味,曲块断面整齐,边皮很薄,内呈灰白色或浅褐色,不带其他颜色。为了增加曲子与粮粉的接触,大曲可加强粉碎,先用锤式粉碎机粗碎,再用钢磨磨成曲粉,粒度如芝麻大小为宜。在固体白酒发酵中,稻壳是优良的填充剂和疏松剂,一般要求稻壳新鲜干燥,呈金黄色,不带霉烂味。为了驱除稻壳中的异味和有害物质,要求预先把稻壳清蒸30~40min,直到蒸汽中无怪味为止,然后出甑凉干,使含水量在13%以下,备用。S、发酵:将拌好酒曲的原料放入缸内常温发酵-天;S、蒸酒:上甑蒸馏、分段、分层摘酒,按质、分段、分层并坛储存;S、贮藏:按质、分级储存。根据权利要求所述的一种清香型纯粮白酒的酿制方法,其特征在于所述酒曲采用小曲。根据权利要求所述的一种清香型纯粮白酒的酿制方法,其特征在于所述步骤S、原料筛选,选择优质大米或糯米,用安全的山泉水洗净后再浸泡。实施例二,取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至°mL,加yl/白酒专用香精.-%,增香剂.-%调和,其味如同郎酒。实施例三,取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至°mL,加入白酒专用香精Yl/.-%,加入陈化剂.-%

, 加入柠檬酸-%mL后调和, 其味同双沟大曲。